

## Wizytówka promotora w Szkole Doktorskiej AgroBioTech PhD

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy promotora	<b>Dr hab. inż. Stanisław Ptasznik, prof. IBPRS</b>
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	Technologia żywności i żywienia
Zainteresowania naukowo-badawcze promotora	Technologia tłuszczów, procesy modyfikacji tłuszczów – przeestryfikowanie, uwodornienie, frakcjonowana krystalizacja, analiza olejów i tłuszczów, żywności, wpływ wysokich ciśnień na strukturę i właściwości olejów, przemiany fazowe w olejach wywołane wysokim ciśnieniem
Miejsce zatrudnienia i dane kontaktowe:	IBPRS, tel. 22 509 70 20, e-mail: <a href="mailto:stanislaw.ptaszniak@ibprs.pl">stanislaw.ptaszniak@ibprs.pl</a>
<b>Problematyka badawcza, w ramach której realizowany byłby doktorat</b>	<b>Przemiany w olejach i tłuszczach w procesach technologicznych kwasy tłuszczowe nienasycone, triacyloglicerole, tłuszczowe produkty funkcjonalne, nowe metody badań olejów i tłuszczów, przemiany fazowe i strukturalne w olejach wywołane wysokimi ciśnieniami</b>
Podstawowe oczekiwania wobec kandydata na doktoranta	Zaangażowanie, sumienność, predyspozycje do pracy naukowej

### Osiągnięcia naukowe promotora:

Stopnie i tytuły naukowe podawane chronologicznie	Mgr inż. – 1981, Politechnika Warszawska Dr – 1996, Politechnika Gdańska Dr hab. – 2016. Uniwersytet Przyrodniczy Poznań Profesor –
---	--

<p>Najważniejsze osiągnięcia naukowo-badawcze:</p>	<p>publikacje/patenty max. 10 z ostatnich trzech lat ze wskazaniem pkt. wg MNiSzW oraz IF</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kiełczyński P.<sup>a</sup>, <b>Ptasznik S.<sup>b</sup></b>, Szalewski M.<sup>a</sup>, Balcerzak A.<sup>a</sup>, Wieja K.<sup>a</sup>, Rostocki A. J. , 2017, Thermophysical properties of rapeseed oil methyl esters (RME) at High-Pressure and various temperatures evaluated by ultrasonic methods, <i>Biomass and Bioenergy</i>, Elsevier, 107 (2017) 113-121. 35 pkt., IF-2,998 <a href="http://doi.org/10.1016/j.biombioe">http://doi.org/10.1016/j.biombioe</a></li> <li>2. Kiełczyński P.<sup>a</sup>, Szalewski M.<sup>a</sup>, Balcerzak A.<sup>a</sup>, Wieja K.<sup>a</sup>, Rostocki A. J.<sup>b</sup>, <b>Ptasznik S.<sup>c</sup></b> 2017, Evaluation of High-Pressure Thermophysical Parameters of the Diacylglycerol (DAG) Oil Using Ultrasonic Waves, <i>Food and Bioprocess Technology</i>, 10, issue 2, pp 358-369, Original Paper, Springer, 50 pkt., IF – 3,358 <a href="http://doi.org/10.1007/s11947-016-1827-6">http://doi.org/10.1007/s11947-016-1827-6</a></li> <li>3. Kiełczyński P.<sup>a</sup>, <b>Ptasznik S.<sup>b</sup></b>, Szalewski M.<sup>a</sup>, Balcerzak A.<sup>a</sup>, Wieja K.<sup>a</sup>, Rostocki A. J., What information about High-Pressure Thermophysical properties of Liquids can provide Low-Intensity ultrasonic Waves. 2018 IEEE International Ultrasonic Symposium, 2018,10.22-25, Kobe, Japan, Proceedings P2-CL-9. 15 pkt.</li> <li>4. Rostocki A., <b>Ptasznik S.</b>, Makąła H., Tarakowski R., 2018, Ocena przydatności technologii wysokociśnieniowej do konserwowania mięsa. Studium przypadku. <i>Postępy Nauki i Technologii Przemysłu Rolno-Spożywczego</i>, 73, nr 1, 5-16.</li> <li>5. Kiełczyński P., <b>Ptasznik S.</b>, Szalewski M., Balcerzak A., Wieja K., Rostocki A., 2019, Application of Ultrasonic Methods for Evaluation of High-Pressure Physicochemical Parameters of Liquids, <i>Archives of Acoustics</i> vol. 44, No,2, pp.329-337. DOI:10.24425/aoa.2019.128496. 40 pkt. IF – 0,917.</li> <li>6. Kiełczyński P.<sup>1</sup>, Szalewski M.<sup>1</sup>, Balcerzak A.<sup>1</sup>, Wieja K.<sup>1</sup>, <b>Ptasznik S.<sup>2</sup></b>, Rostocki A.<sup>3</sup>, 2019, , <i>High-Pressure Phase Transitions and Thermophysical Parameters of Camelina Sativa Oil Investigated by Ultrasonic Methods</i>, <a href="https://www.researchgate.net/publication/337347641">https://www.researchgate.net/publication/337347641</a></li> </ol>
	<p>projekty/granty (z ostatnich 10 lat)</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Ptasznik S.</b>, Projekt badawczy N N312 130538, nr umowy 1305/B/P01/2010/38, Studia nad enzymatyczną modyfikacją triacylogliceroli w kierunku otrzymywania diacylogliceroli z kompozycji oleju rzepakowego i smalcu wieprzowego, 2010 – 2012. <b>Kierownik projektu.</b></li> <li>2. Mińkowski K., <b>Ptasznik S.</b>, Projekt badawczy N N312 130038, Wykorzystanie naturalnych przeciwutleniaczy nasion do podwyższenia stabilności oksydatywnej i aktywności przeciwrodnikowej wycioczonych z nich olejów bogatych w polienowe kwasy tłuszczowe rodziny n-3, 2010-2012. Wykonawca 1.</li> </ol>

<p>Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody) - chronologicznie wg lat</p>	<ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="651 197 1436 365">1. Recenzja rozprawy doktorskiej (2018) mgr inż. Magdaleny Reder pt. „Przydatność spektroskopii w średniej podczerwieni z transformacją Fouriera (FT-MIR) do szybkiej, wieloelementowej oceny wybranych olejów jadalnych po smażeniu produktów spożywczych” wykonanej w Katedrze Chemii Wydziału Nauk o Żywności SGGW w Warszawie.</li><li data-bbox="651 365 1436 539">2. Promotor pracy doktorskiej mgr inż. Barbary Noszki „Badania nad opracowaniem fazy tłuszczowej, opartej na wybranych tłuszczach egzotycznych i przeestryfikowanych, w aspekcie wytworzenia produktu tłuszczowego typu W/O o podwyższonej wartości żywieniowej”. 2019.</li><li data-bbox="651 539 1436 642">3. Promotor pracy doktorskiej mgr inż. Artura Kalinowskiego „Wpływ kwasu cis-9-oktadecenowego na stabilność frytur i jakość produktów głębokiego smażenia mrożonych frytek”, 2019.</li></ol>
--	--